Leckereien für Katzen

Hallo zusammen, einige kennen ja bestimmt das Rezeptbuch für Hunde und Katzen, und wir hoffen das ihr auch daraus etwa verwöhnt worden seid.

Mit diesem zweitem grandiosen Werk möchten wir euch nun ein Rezeptbuch nur für uns Katzen präsentieren.

Es sind insgesamt 50 Rezepte die wir aber nur teilweise selbst ausprobiert haben. Es gibt also noch viele Möglichkeiten ins kalte Wasser zu springen.

Damit nicht Rezept auf Rezept folgt werden wir ab und zu Seiten mit kleinen Katzencomics einfügen um das ganze etwas aufzulockern.

So das ist jetzt aber genug Geschwafel von uns, wir würden uns aber sehr freuen wenn es euch gefällt.

Gandalfs Traum

- 150 g Rinderfilet
- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Weizengrütze
- 1 Teelöffel geraspelte rote Paprika
- 1 Teelöffel geraspelte gelbe Paprika
- 1 Esslöffel geraspelte Zucchini
- 1 Teelöffel gehackter Basilikum
- 1 Teelöffel Maiskeimöl
- ½ Gemüsebrühwürfel
- 0,5 g Calciumcarbonat

Die Weizengrütze in der Gemüsebrühe aufkochen und zugedeckt 15 Minuten bei schwacher Hitze garen. Zucchini, Paprika und Basilikum darunter heben, alles noch einmal aufkochen, anschließend etwa eine Stunde ziehen lassen. Das Rinderfilet in kleine Streifen schneiden und mit dem Eigelb und dem Calcium mischen. Weizengemüsegrütze mit der Fleischmasse vermengen, in eine Auflaufform geben und bei 200 Grad im Backofen überbacken. Lauwarm servieren.

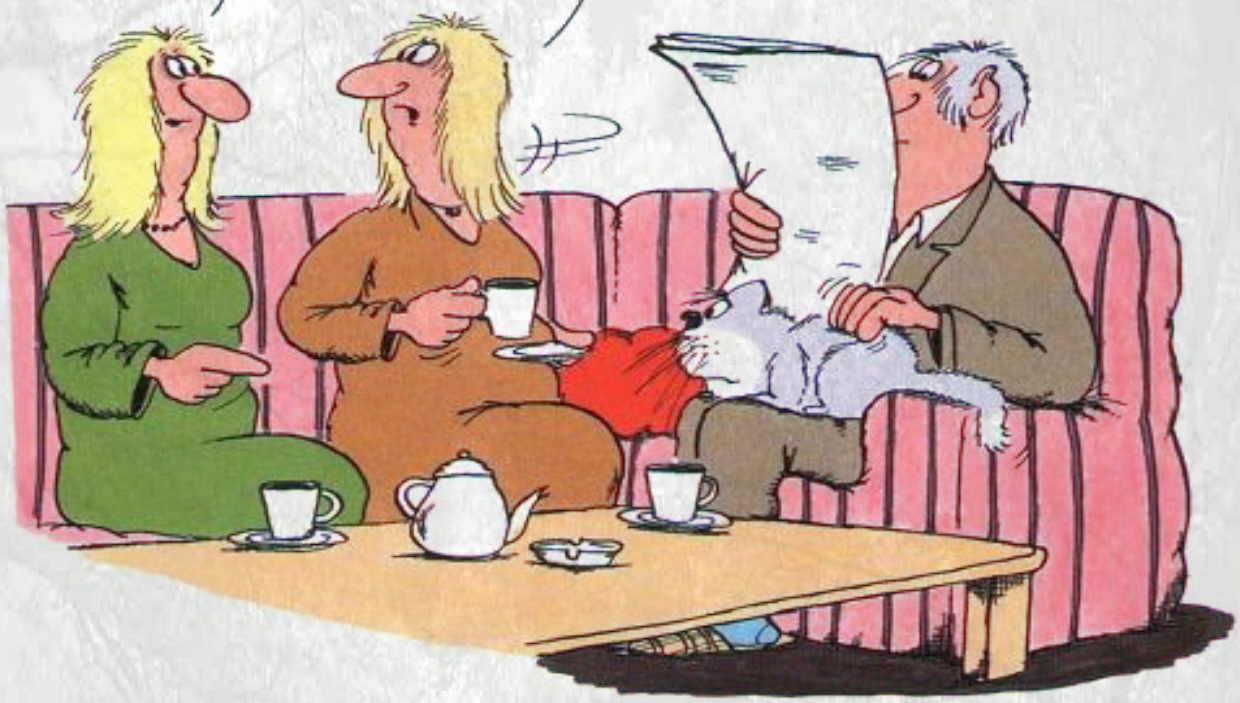
Kitti - Cat

- 150 g Lammherz
- 2 Esslöffel Schleifchennudeln
- 1 Esslöffel geraspelte Zucchini
- 1 Esslöffel Mais aus der Dose
- ½ Teelöffel Butter
- 0,5 g Calciumcarbonat

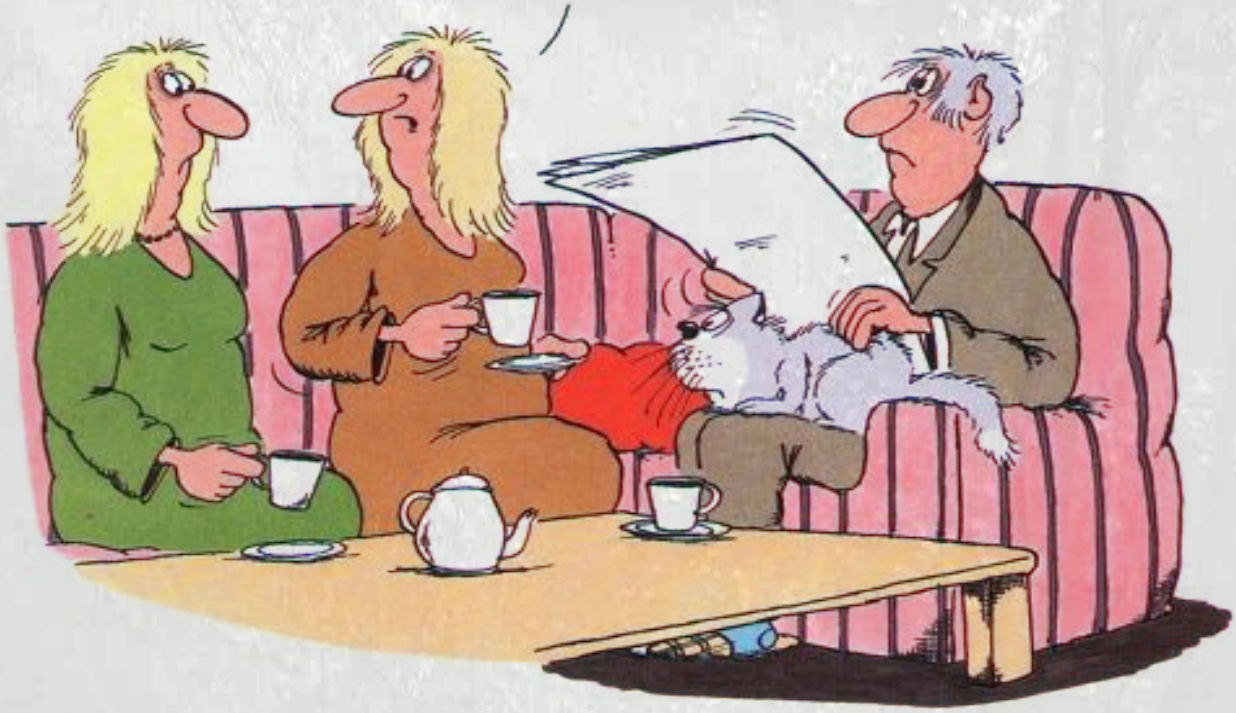
Die Schleifchennudeln und Zucchini kochen, abseihen und in der zerlassenen Butter bräunen. Das Herz zweimal durch den Fleischwolf drehen und das Calciumcarbonat zugeben. Die abgekühlten Nudeln mit dem Herzfleisch vermischen, dann mit Mais verzieren und servieren.

ICH WILL NÄCHSTE WOCHE MIT IHM ZUM TIERARZT UND IHN KASTRIEREN LASSEN...

ACH JA?



VIELLEICHT SOLLTEST DU DEN KATER AUCH GLEICH MITNEHMEN...



Luxus à la Mäuschen

- 5 Flusskrebse
- 1 Esslöffel gekochter Reis
- 1 Esslöffel Mais aus der Dose
- 1 Esslöffel Quark
- 1 Teelöffel süße Sahne
- 1 Teelöffel Maiskeimöl
- 1 g Calciumcarbonat

Die Krebse in kochendes Wasser geben und gar werden lassen. Abkühlen lassen und aus ihrem Gehäuse schälen. In katzenbissengerechte Stücke schneiden. Die Maiskörner zerdrücken und mit dem Reis vermischen, dann zusammen mit dem Krebsfleisch in heißem Öl anschmoren. Abkühlen lassen, Quark, Sahne und Calcium untermischen. Gaumenwarm servieren.

Garfields Reise

- 1 kleines Blätterteigtörtchen (gibt es fertig zu kaufen)
- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Sesam
- Für die Füllung:
- 5 kleine Gambas
- 1 Teelöffel kleine Krabben
- 1 Teelöffel Creme fraîche
- 1 Esslöffel geraspelte Karotte
- 1 Teelöffel geraspelte Zucchini
- ½ Teelöffel Haferflocken (12 Stunden einweichen)
- 1 g Calciumcarbonat

Die Gambas mit den Krabben zusammen gar kochen (nie roh verfüttern) und den Kochsud aufbewahren. Die Gambas enthäuten und den Darm entfernen. Zwei von ihnen sowie die Krabben sehr klein schneiden. Im Fischsud nun die Karottenraspeln und die Haferflocken kurz aufkochen lassen und abseihen. Die klein geschnittenen Gambas und Krabben mit den Karotten, den Zucchini und Haferflocken sowie dem Calcium vermischen. Creme fraîche dazugeben und zu einem Mus verarbeiten. Das Blätterteigtöpfchen, ebenfalls den Deckel mit dem Eigelb bepinseln und im Sesam panieren. Das Gamba-Mus hinein und die restlichen drei Gambas als Verzierung oben auflegen, sodass unter dem Deckel nur die Schwänzchen hervorlugen.

Traum vom Süden

- 2 Langostinos
- 1 Esslöffel gekochter Wildreis
- 1 Esslöffel geraspelte Karotte
- 1 Teelöffel Butter
- 1/2 Teelöffel Petersilie
- ½ Teelöffel Lebertran
- 1 Teelöffel Hefeflocken
- 1 Teelöffel Hartkäse
- 0,5 g Calciumcarbonat

Die Langostinos (im Panzer) und die geraspelten Karotten in einer Pfanne von beiden Seiten in Butter anbraten und gar werden lassen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Die Langostinos schälen, den Darm entfernen und sie in katzenbissengerechte Stücke schneiden. Nun Langostinosfleisch mit Reis, Lebertran und Petersilie vermischen. Das Calcium unterheben. Käse und Hefeflocken darüber streuen und lauwarm servieren.

WIR HABEN DIE KATZE IM GARTEN BEGRABEN
WORAN IST SIE DENN GESTORBEN?
ERSTICKT AN ERDE!

Dinner for One

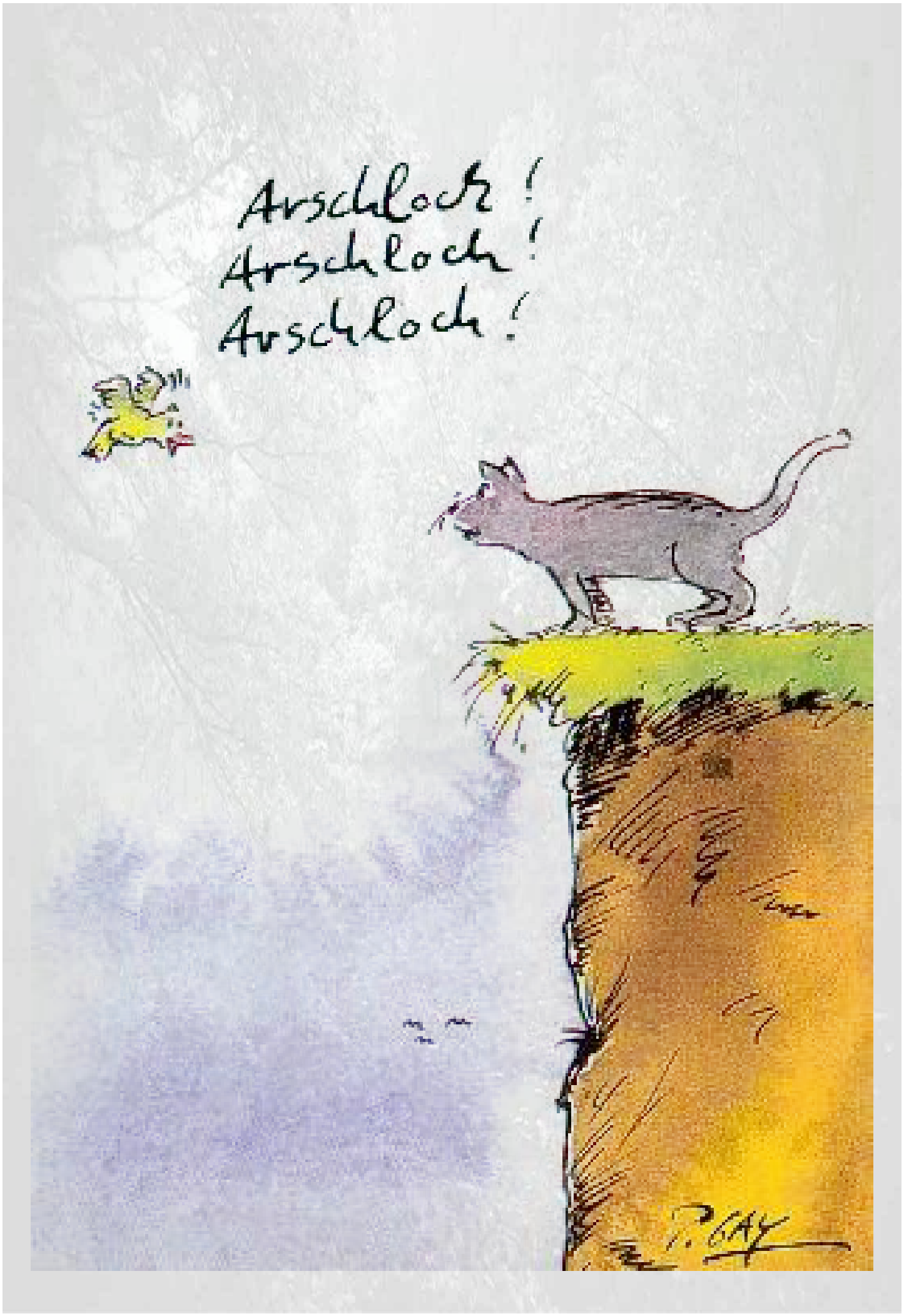
- 60 g frisches Lachsfilet
- 1 Esslöffel Semmelbrösel
- 1 Prise Dill
- 1/2 Teelöffel Petersilie
- 1 Teelöffel Vitaminflocken
- 1 Teelöffel Maiskeimöl
- 1 Messerspitze Calciumcarbonat

Den Lachs in kleine Streifen schneiden und Gräten entfernen (die Haut ebenfalls verwerten, sie ist eine gute Ballaststoffquelle). Eine feuerfeste Form mit dem Öl ausstreichen und die Fischstreifen hineingeben, Semmelbrösel, Dill und Petersilie darüber streuen und alles für 10 Minuten bei 180 Grad im Backofen garen. Abkühlen lassen und mit den Vitaminflocken garnieren. Dann in der Form servieren.

Haustiger Carpaccio

- 150 g Lammfleisch aus der Keule
- 1 Eigelb
- ½ Teelöffel Maiskeimöl
- 1 Teelöffel Parmesankäse
- 1/2 Teelöffel gehackter Basilikum
- 1 Teelöffel Hefeflocken
- 0,5 g Calciumcarbonat

Das Lammfleisch für etwa eine halbe Stunde in die Gefriertruhe geben. Anschließend mit der Brotmaschine oder einem scharfen Fleischmesser in hauchdünne Scheiben schneiden und mit einer Gabel in kleine Stücke zupfen. Das Eigelb verschlagen und unterrühren, das Öl tröpfchenweise dazugeben. Das Fleisch und das Calcium unter die Eimasse heben und mit Hefeflocken, Basilikum und Parmesan garnieren. Mit Zimmertemperatur in einem Schälchen servieren.


Arschloch!
Arschloch!
Arschloch!

Moglis Torte

- 1 mittelgroße Kartoffel
- 1 Ei
- ½ Teelöffel Butterschmalz
- 2 Hühnerherzen
- 1/2 Teelöffel Petersilie
- 1/2 Teelöffel Basilikum
- 0,5 g Calciumcarbonat

Die Kartoffel schälen, in Wasser garen und pürieren. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und den Eidotter zusammen mit der gehackten Petersilie, dem Basilikum und dem Butterschmalz unter das noch warme Kartoffelpüree geben und gut verrühren. In einem anderen Gefäß das Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig mit der Kartoffelmasse und dem Calcium verrühren. Die Herzen in kleine Stückchen schneiden und ebenfalls unterheben. Die gesamte Masse wird nun in einer kleinen Tortenform bei 180 Grad im Backofen 20 Minuten gebacken, bis eine feste Torte entstanden ist. In katzenbissengerechte Tortenstücke schneiden und servieren.

Angelpartie

- 100 g Schellfisch
- 1 große Kartoffel
- 2 ganze Shrimps (gepult)
- 1 Esslöffel Creme fraîche
- 1 Teelöffel gehackter Lauch
- 2 frische Champignons
- 1 Esslöffel geraspelte Karotte
- 1 Teelöffel gehackter Dill
- 1 Teelöffel Maiskeimöl
- 1 g Calciumcarbonat

Champignons und Lauch klein schneiden und zusammen mit den Karottenraspeln in Öl anschwitzen. Kartoffel in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Mit einer Tasse Wasser auffüllen und 10 Minuten kochen lassen. Fisch zerkleinern, entgräten und mit den Shrimps dazugeben. Nochmals fünf Minuten kochen lassen. Creme fraîche und Calcium unterheben und mit Dill bestreut warm servieren.

Schlemmen zu zweit

- 100 g Lachs
- 100 g Rotbarsch
- 50 g kleine geschälte Krabben
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Tomate
- 1 Teelöffel Maiskeimöl
- 1 Prise Oregano
- 1/2 Teelöffel Basilikum
- 1 g Calciumcarbonat

Lachs und Rotbarschfilet in wenig Wasser weich garen. Herausnehmen und entgräten. Das Kochwasser aufheben. Tomate, Oregano und Basilikum pürieren und mit dem Fisch vermengen. Die Masse wieder ins Wasser zurückgeben. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Krabben in Öl rösten, dann ebenfalls zum Fisch geben und alles zusammen 2 Minuten köcheln lassen. Calcium zufügen und lauwarm servieren.

Frikadellen mit Soße

Für die Frikadellen:

- 150 g Kalbsfilet
- 2 Esslöffel Semmelbrösel
- 1 Teelöffel eingeweichte Haferflocken
- 1 Teelöffel gehackte Petersilie
- 1 Teelöffel Sahne
- 1 Teelöffel Butter

Für die Soße:

- 1 Teelöffel gehackter Lauch
- 1 Teelöffel Joghurt
- etwas Mehl
- Für den Kartoffelbrei:
- ½ gekochte Kartoffel
- ½ Würfel Kalbsbrühe
- 1 Teelöffel Milch
- 1 g Calciumcarbonat

Zubereitung eine Seite weiter

Frikadellen mit Soße

Frikadellen: Das Kalbsfilet mit der feinen Scheibe durch den Wolf drehen und in eine Schüssel geben (keine Aluschüssel verwenden). Petersilie und Haferflocken zugeben und gut vermischen. Nun die Sahne mit einem Esslöffel Semmelbrösel gut verrühren, so das eine feste Masse entsteht und mit dem Hackfleisch verkneten. Den verbleibenden Esslöffel Semmelbrösel auf einem flachen Teller verteilen. Aus der Hackmasse kleine Frikadellen formen und in den Bröseln panieren. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Frikadellen ausbacken.

#

Soße: Im Bratfett der Frikadellen den Lauch zusammen mit dem Lorbeerblatt andünsten. Mit etwas Kalbsbrühe ablöschen. Das Mehl hinzugeben und einem Kochlöffel einrühren, ebenfalls den Joghurt. Nun die Soße durch ein Sieb pürieren und zur Seite stellen.
Kartoffelbrei: Die gekochte Kartoffel unter Zugabe der Milch und einem Esslöffel Kalbsbrühe zu einem Brei verrühren.
Die Frikadellen in kleine Stücke zupfen und mit dem Kartoffelbrei vermischen. Mit der Soße garnieren und Ihrem Samtpfötchen lauwarm servieren.

DIE GUTE NACHRICHT IST, ICH HAB' DIE KATZE GEFUNDEN. DIE SCHLECHTE NACHRICHT IST, WIR HABEN IMMER NOCH EIN MAUS - PROBLEM.
SCHLEY

Die Verlockung

- 200 g Lamminnereien
- 1 Esslöffel Sojasprossen
- ½ kleine Kartoffel
- 1 Esslöffel Grünkern (über Nacht eingeweicht)
- 1 Esslöffel geraspelte Karotte
- 1 Esslöffel geraspelte Zucchini
- 1 Teelöffel gehackte Petersilie
- 1 Teelöffel Butter
- 1 Teelöffel Vitaminflocken
- 2 g Calciumcarbonat

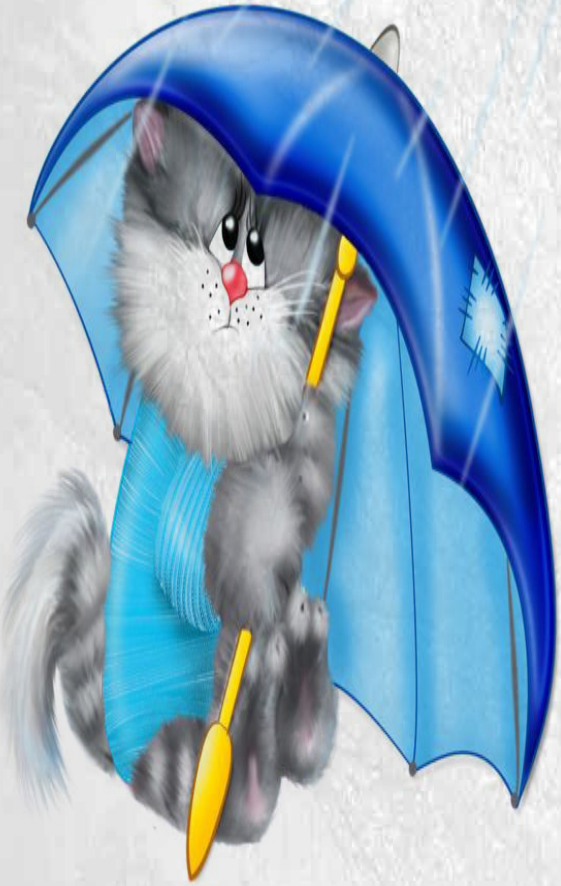
Lamminnereien in Wasser gar kochen, aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Nun die Kartoffel klein schneiden und zusammen mit Grünkern, Karotte, Zucchini und Petersilie in dem Fleischsud gar kochen, abseihen. Das Gemüse mit einer Gabel zerdrücken und das Calcium dazumischen. Die Innereien in kleine Stücke schneiden und mit der Gemüsemasse vermengen. Butter darunter heben, mit den Flocken verzieren und lauwarm servieren.

Entrecote à la Leo

- 150 g Entrecote
- 2 Esslöffel Kichererbsen
  (über Nacht in Wasser einweichen)
- 1 Esslöffel geraspelte Karotte
- 1 Esslöffel klein gehackte gelbe Paprika
- 1 kleingeschnittene Scheibe Tomate
- 1/2 Teelöffel Kräuter der Provence
- ½ Gemüsebrühwürfel
- ½ Teelöffel Butter
- 1 Teelöffel Sahne
- 1 g Calciumcarbonat

Die Kichererbsen in der Gemüsebrühe bei schwacher Hitze etwa eine halbe Stunde garen. Fünf Minuten vor Beendigung des Kochvorgangs Karotte, Paprika, Tomate und die Kräuter der Provence dazugeben. Das Entrecote in katzenbissengerechte Stücke schneiden und in Butter anbraten, so dass es innen noch ein wenig roh ist. Das Fleisch herausnehmen und das Bratfett mit der Sahne und einem Teelöffel der Gemüsebrühe ablöschen. Das weichgekochte Gemüse mit einer Gabel zerdrücken und mit der Sahnesoße und dem Calcium verrühren. Die Masse in eine Katzenschüssel geben und das Fleisch darauf verteilen. Lauwarm servieren.

Feinschmeckerlamm



- 150 g Lammkotelett ohne Knochen
- 1 Esslöffel Wildreis
- 1 Esslöffel schwarze Puy Linsen
- ½ Gemüsebrühwürfel
- 1 Prise Bohnenkraut
- 1 Teelöffel Maiskeimöl
- 1 g Calciumcarbonat

Eine Gemüsebrühe herstellen und den Wildreis gemeinsam mit den Linsen weich kochen. Das Fleisch würfeln und in heißem Öl schmoren. Mit dem Bohnenkraut würzen. Den fertig gegarten Reis und die Linsen abgießen, das Kochwasser jedoch auffangen. Das Fleisch mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und Reis und Linsen und Calcium hinzufügen. Lauwarm servieren.

Sie werden in Kürze eine aufregende
Bekanntschaft machen . . .

Wilde Katz

- 150 g Fleisch einer Hirschkeule
- 2 Esslöffel gekochte Sternchennudeln
- 1 Esslöffel geraspelte Karotte
- 1 Teelöffel klein gehackter Sellerie
- 1 Teelöffel Tomatenmark
- 1 Teelöffel Butter
- 1 Esslöffel Creme fraîche
- 1 Esslöffel Wildfond
  (gibt es fertig zu kaufen)
- 1 Teelöffel frisch gehackte Petersilie
- 1 Prise Majoran
- 1 Messerspitze Calciumcarbonat

Das Hirschfleisch in der zerlassenen Butter von beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und zu Seite stellen. Das Gemüse in dem in der Pfanne verbleibenden Fleischsaft schmoren und das Tomatenmark sowie den Majoran hinzugeben. Das Fleisch in katzenbissengerechte Häppchen schneiden und mit dem Gemüse vermengen. Zehn Minuten bei kleiner Menge garen. Die Sternchennudeln und das Calcium hinzufügen und das Gericht mit der Creme fraîche verfeinern. Die Petersilie darüber streuen und der Katze lauwarm servieren.

Puszta Pasta

- 150 g Rinderhackfleisch
- 2 Esslöffel gekochte und kleingeschnittene Spaghetti
- 2 Esslöffel Haferflocken
- (über Nacht in Wasser eingeweicht)
- 1 Esslöffel geraspelte Karotte
- 1 Teelöffel gehackter Lauch
- 1 Scheibe Tomate in sehr klein Würfel geschnitten
- 1 Teelöffel sehr klein gewürfelte gelbe Paprika
- ½ Teelöffel Gemisch aus Majoran und Thymian
- 1 Teelöffel Maiskeimöl
- 1 Teelöffel Parmesankäse
- 1 g Calciumcarbonat

Das Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse andünsten. Rinderhack dazugeben, alles etwa 10 Minuten unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme schmoren. Kurz bevor der Topf vom Herd genommen wird, die Gewürze, das Calcium und die Haferflocken untermischen. Das Hackfleischgemisch unter die Spaghetti geben und mit Parmesan bestreuen. Lauwarm servieren.

KATZEN FALLEN IMMER AUF DIE BEINE, MARMELADENBROTE IMMER AUF DIE MARMELADENSEITE. WAS WÄRE ALSO INTERESSANTER, ALS EIN MARMELADENBROT AUF EINE KATZE ZU SCHNALLEN?
DAS ARME BROT.
WWW.NICHTLUSTIG.DE

Gemüseauflauf

- 150 g Lammhackfleisch
- 1 Ei
- 1 Esslöffel rote gekochte Sojabohnenkeimlinge
- 1 Esslöffel kleingeschnittene grüne Paprika
- 1 Esslöffel kleingeschnittene Auberginenwürfel
- 1 Esslöffel geraspelte Zucchini
- 1 Teelöffel Butter
- 1 Teelöffel Parmesankäse
- 1 Teelöffel Petersilie
- 0,5 g Calciumcarbonat

Das Lammhackfleisch mit dem Paprika, der Zucchini und der gehackten Petersilie gut vermischen. Dann geben Sie das Ei, die Sojabohnenkeimlinge und das Calcium dazu und kneten alles zu einer homogenen Masse. In eine mit Butter gefettete Form streuen Sie die Auberginenwürfel und legen die Fleischmasse darüber. Fest auf den Formboden drücken. 20 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen backen. Mit dem Parmesan überstreuen und lauwarm servieren.

Sputnik - Ei

- 1 frisches Ei
- 20 g fester Tofukäse
- 1 Scheibe gekochter Rinderschinken
- 2 Esslöffel gekochte Sputniknudeln
- 2 kleingeschnittene Scheiben Tomate
- 1 Teelöffel Petersilie
- 1/2 Teelöffel Schnittlauch
- ½ Teelöffel Butter
- 1 g Calciumcarbonat

Tofu mit der Gabel zerdrücken und mit dem Ei verquirlen. Die Schinkenscheibe in sehr kleine Stückchen schneiden und der Masse hinzugeben, ebenso die Tomatenstücke, den Schnittlauch und die Petersilie. Alles gut mit den Nudeln und dem Calcium verrühren und in heißer Butter garen. Gegebenenfalls mit der Gabel in kleine Stücke rupfen, bevor sie es der Katze servieren.

Nickys Schnitzelchen

- 150 g Putenschnitzel
- 2 Esslöffel Kartoffelbrei
- 1 Esslöffel geraspelte Karotte
- 1 Esslöffel geraspelter Sellerie
- 1 Esslöffel Mais aus der Dose
- 1 Teelöffel Maiskeimöl
- 1 Teelöffel Hefeflocken
- 1 g Calciumcarbonat

Das Putenschnitzel von beiden Seiten in heißem Öl anbraten. Die Karottenraspel und den Sellerie in einem kleinen Topf weich kochen und das Wasser abgießen. Die Maiskörner mit einer Gabel zerdrücken und zusammen mit Karotte, Kartoffelbrei und dem Calcium verrühren. Das Putenfleisch in kleine Stücke schneiden und unter den Brei heben. Mit Hefeflocken bestreuen und lauwarm servieren.

Salbeiragout

- 150 g Kalbsleber
- ½ Scheibe mageren Speck
- 3 Esslöffel gekochter Langkornreis
- 1 Teelöffel gehackter Lauch
- ½ Teelöffel frischer gehackter Salbei
- 1 Teelöffel Butter
- ½ Teelöffel Bierhefe
- 1,5 g Calciumcarbonat

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen, Lauch hinzugeben und dünsten. Die Masse aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Nun wird die Butter in der Pfanne zerlassen und die Leber durchgebraten. Zwischendurch wenden. Anschließend in katzenbissengerechte Stücke schneiden und mit Reis, Speck und Lauch vermischen. Den Salbei darunter heben und die Bierhefe über das Gericht streuen. Lauwarm servieren.

Ich kann nicht, wenn die Katze zuschaut!
Du hast doch gar keine Katze.
LAUD SCHULZ

Makrelen Kekse

- 1/2 Tasse Fisch,
- Makrele a.d. Dose, abgetropft, zerkleinert
- 1 TL Öl (Maiskeimöl)
- 1 Ei, verschlagen
- 1 Tasse Vollkornbrösel
- 1/2 TL Hefe (Brauerhefe), kann man auch weglassen

Alles zusammen gut verrühren. 0,25 TL große Häufchen auf ein Backblech klecksen, bei 150 Grad ca. 8 Minuten im Ofen backen.
Die Makrelen halten sich ca. 3 Wochen im Kühlschrank und 1 Jahr im Gefrierschrank.

Thunfisch-Pastete

- 400 g Thunfisch, in Öl
- 4-6 Sardellenfilets
- 4 EL Käse, gerieben
- 2 Eier
- 120 g Haferflocken

Den Thunfisch vorsichtig mit einer Gabel zerdrücken und mit den klein geschnittenen Sardellen vermischen. Mit einer Gabel oder einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Den Käse und die Eier unterziehen. Die Haferflocken einweichen, ausdrücken, mit der Fischmasse vermengen und alles in eine kleine Pastetenform füllen. Die Pastete in der abgedeckten Form im Wasserbad im Backofen bei etwa 180 Grad ca. 45 Minuten lang fest werden lassen.

Makrele mit Kartoffeln

- Ca. 400 g Makrelenfilet, geräuchert
- 4 Kartoffeln, gekocht
- 4 EL Naturjoghurt
- 2 TL Hefeflocken

Das Filet auf Gräten untersuchen. Anschließend den Fisch mit einer Gabel zerdrücken.
Die gekochten Kartoffeln mit dem Joghurt cremig rühren.
Den Kartoffelbrei mit den Makrelenstückchen vermengen und zum Schluss die Hefeflocken unterziehen und servieren.

ALSO GUT – HIER IST IHR MILCHSHAKE! ABER WENN SIE WIEDER DIE MAUS EINSTIPPEN FLIEGEN SIE RAUS!!
MILCHBAR JIM

Thunfisch-Salat

- 400 g Thunfisch
- 6 EL Gemüsemais
- 2 EL Maissaft
- 4 EL Käse, gerieben

Den Thunfisch mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Mais und dem Saft gut vermischen. Den Salat anrichten, mit einem Löffel eine Vertiefung eindrücken und mit einer Haube aus geriebenem Käse bedecken.

Katzen-Hamburger

- 200 g Rindergehacktes
- 4 EL Haferflocken, eingeweicht
- 2 TL Hefeflocken
- 2 Eier, verquirlt
- 1 EL Öl
- 1 Fleischtomate
- einige Gurkenscheiben
- (frisch oder eingelegt)

Das Gehackte mit den Hafer- und Hefeflocken und den Eiern vermengen. Daraus kleine flache Küchlein formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Küchlein von beiden Seiten braten und anschließend herausnehmen und beiseite stellen. Die Tomatenscheiben vorsichtig in einer Pfanne anschmoren, damit sie ganz bleiben. Anschließend eine Scheibe auf einem Teller auslegen, darüber die Gurkenscheiben anrichten und das Fleischküchlein. Dann wieder Gurke darauf geben und zuletzt erneut eine Tomatenscheibe.

Fleischburger mit Pfiff

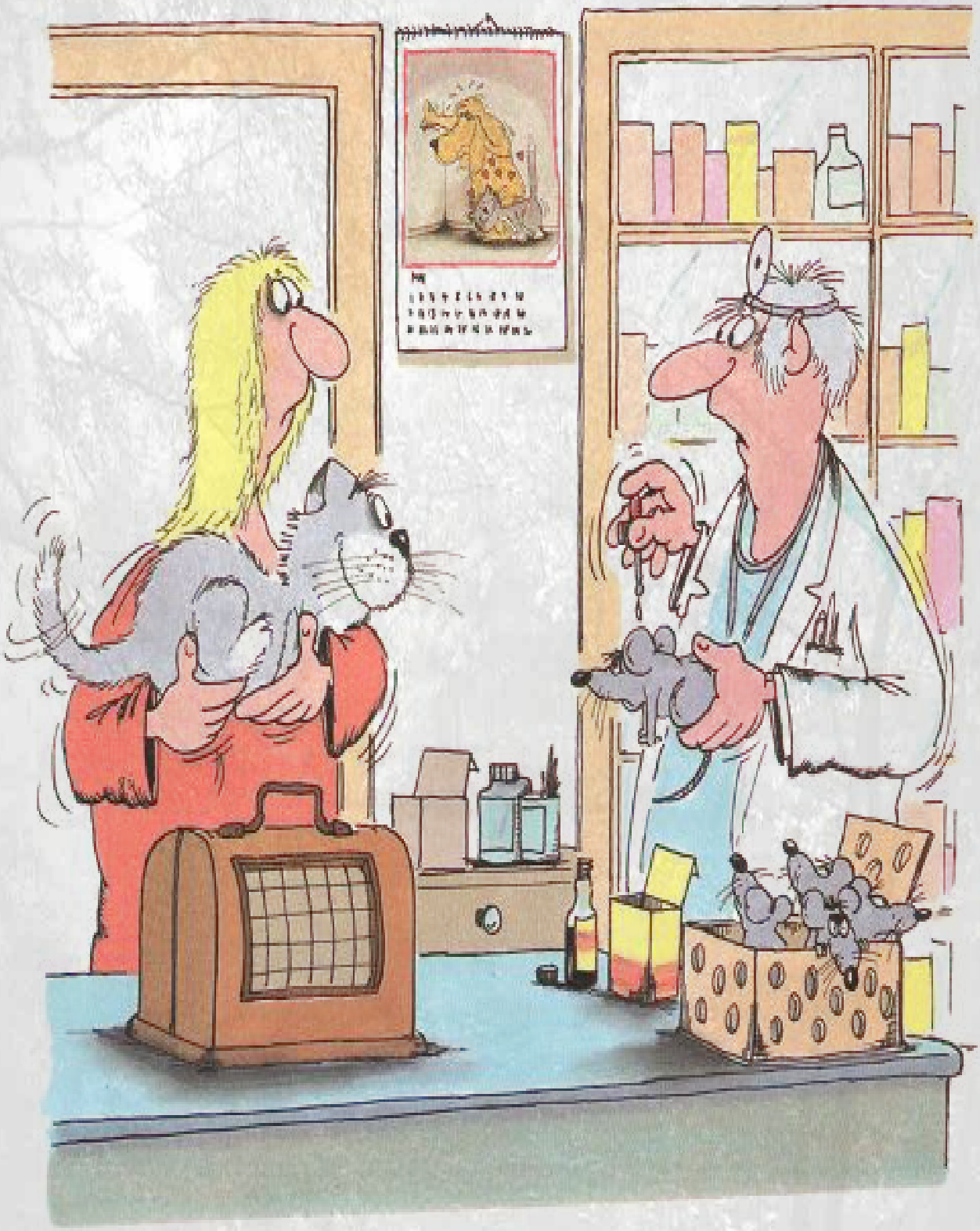
- 200 g Rindergehacktes
- 120 g geräucherter Lachs
- 4 Möhren
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 2 TL Obstessig
- 4 EL Gemüsebrühe
- 4 EL Haferflocken
- 2 EL Öl
- 80 g Emmentaler, gerieben

Das Hackfleisch mit dem fein geschnittenen Lachs vermengen. Die Möhren und die Zwiebel reiben und dazugeben, dann die Eier verquirlen und mit dem Obstessig und der Gemüsebrühe hinzufügen. Anschließend zusammen mit den Haferflocken vermengen. Mit feuchten Händen 8 kleine flache Küchlein formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Burger darin von beiden Seiten kurz anbraten. Den geriebenen Käse großzügig auf den Küchlein verteilen. Den Grill im Backofen vorheizen und die Fleischburger so lange im Ofen lassen, bis der Käse verlaufen ist und sich leicht goldbraun färbt.

Hähnchenbrust mit Reis und Möhren

- 100 g Hähnchenbrust
- 200 g gekochter Reis
- (am besten Naturreis)
- 2 Möhren
- 2 Teelöffel Maiskeimöl

Die Hähnchenbrust wird in kochendem Wasser mit einer Spur von Salz circa 30 Minuten gekocht. Besser wäre es noch, die Hähnchenbrust zu garen, da somit mehr Vitamine enthalten bleiben. Nach dem Abkühlen wird sie in kleine Stücke geschnitten und mit dem gekochten Reis vermischt. Die geriebene Möhre und Maiskeimöl unterheben und fertig ist das Katzenfutter!



Jahrelang glaubte man, Katzen hassen Hustentropfen –
bis jemand dahinterkam, daß es am Stück Zucker lag . . .

Amors Liebesgaben

- 175 g Dosenmakrelen im eigenen Saft
- 250 g Maismehl
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 125 ml Maiskeimöl
- 60 ml Mineralwasser ohne Kohlensäure
- 2 EL gehackte frische Petersilie
- 1 EL gehackter frischer Majoran
- 1 EL gehackter frischer Thymian
- 1 Prise Jodsalz
- Mehl zum Ausrollen

Zubereitung eine Seite weiter

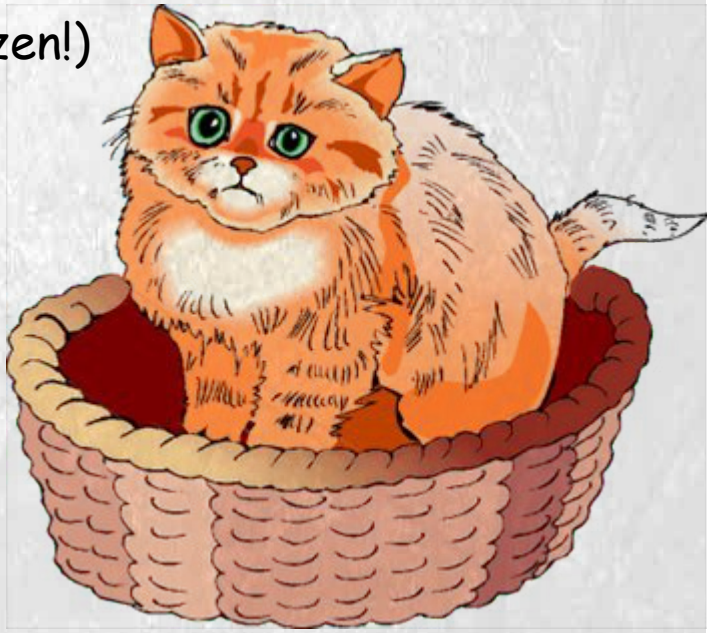
Amors Liebesgaben

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluftherd: 175 °C ohne Vorheizen) und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Makrelen pürieren, die übrigen Zutaten hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt mindestens 30 Minuten kaltstellen. Dann auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa einen halben Finger dick ausrollen. Mit einem Ausstecher kleine Herzen ausstechen und auf die Backbleche legen. Rund 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Amors Liebesgaben auf einem Rost abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Verfüttern bitte auf Raumtemperatur bringen! Haltbarkeit: etwa zwei Wochen

Belohnungsfischchen

- 175 g Dosenlachs (ungesalzen!)
- 125 g Weizenvollkornmehl
- 1 verquirltes Ei von einem
- glücklichen Huhn

- 1 EL Maiskeimöl
- Mehl zum Ausrollen



Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluftherd: 175 °C ohne Vorheizen) und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Lachs abtropfen lassen, pürieren und rasch mit den übrigen Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Dann auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa einen halben Finger dick ausrollen. Mit Kinderausstechern in Fischform (auch: Garnierausstecher) Plätzchen ausstechen und auf die Backbleche legen.
Rund 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Die Belohnungsfischchen auf einem Rost abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß aufbewahren. Haltbarkeit: etwa zwei Wochen

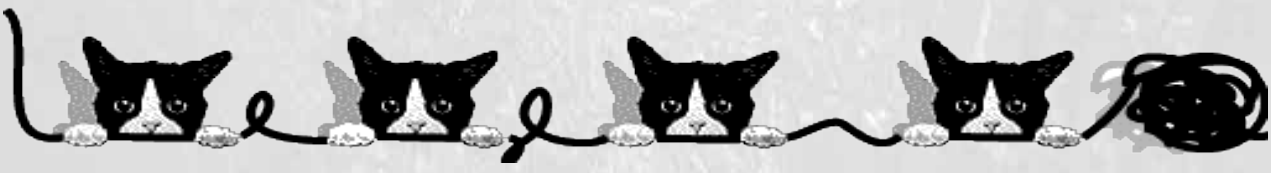
Kekse À la fellix

- 250 g Weizenvollkornmehl
- 250 g feines Maismehl oder Maisgrieß
- 50 g getrocknete Katzenminze (Nepeta fassenii)
- 175 g Dosenthunfisch im eigenen Saft
- 125 g zerlassene Butter
- 1 verquirltes Ei von einem glücklichen Huhn
- 1 Prise Jodsalz
- Mehl zum Ausrollen

Zubereitung eine Seite weiter

Kekse À la fellix

Den Backofen auf 180°C vorheizen (Heißluftherd: 175°C ohne Vorheizen) und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Thunfisch abtropfen lassen, Saft auffangen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und die übrigen Zutaten hineingeben. Alles rasch zu einer glatten, geschmeidigen Teigkugel verkneten (gegebenenfalls Thunfischsaft hinzufügen) und abgedeckt mindestens 60 Minuten kaltstellen. Danach auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa einen halben Finger dick ausrollen. Mit kleinen Ausstechformen Plätzchen ausstechen und auf die Backbleche legen. Rund 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.
Die Weihnachtskekse auf einem Rost abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Verfüttern bitte auf Raumtemperatur bringen!
Haltbarkeit: etwa zwei Wochen.



DU BIST ECHT GANZ SÜSS UND SO, ABER MEHR ALS STREICHELN LÄUFT NICH.

Dörrfreuden

- 1 kg vom Geflügel
  (z. B. Hälse, Herzen, Lebern, Mägen …)

Das Geflügel für zwei Stunden ins Gefrierfach geben. Wenn es fast durchgefroren ist, herausnehmen, in hauchdünne Scheiben schneiden und nach Gebrauchsanweisung im Dörrautomaten trocknen. Die Dörrfreuden nach dem Abkühlen in einem frischen Leinensäckchen aufbewahren.
Haltbarkeit: etwa sechs bis acht Wochen.

Luxusschmaus

- 200 g aufgetaute TK-Garnelen (z. B. von Alnatura)
- 2 verquirlte Eier von glücklichen Hühnern
- 2 EL Hefeflocken
- 2 EL Weizenvollkornmehl
- 2 EL gehackte frische Petersilie
- 1 EL gehackter frischer Majoran
- 1 EL gehackter frischer Oregano
- 1 EL gehackter frischer Thymian
- Mehl zum Ausrollen

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluftherd: 175 °C ohne Vorheizen) und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Garnelen pürieren, die übrigen Zutaten hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt mindestens 30 Minuten kaltstellen. Dann auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa einen halben Finger dick ausrollen. Ausstechen und auf die Backbleche legen. Rund 30 Minuten goldbraun backen. Den Luxusschmaus auf einem Rost abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Verfüttern bitte auf Raumtemperatur bringen!

Haltbarkeit: etwa zwei Wochen

Fischknabberlis

- 250 g Pangasiusfilet

Den Backofen auf 160 °C vorheizen (Heißluftherd: 150 °C ohne Vorheizen) und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Pangasiusfilet für zwei Stunden ins Gefrierfach geben. Wenn es fast durchgefroren ist, herausnehmen und zuerst in fünf Millimeter dicke Scheiben, dann in Quadrate von etwa einem Zentimeter Kantenlänge schneiden und auf dem Blech verteilen. Rund 20 Minuten backen. Die Temperatur auf 100 °C reduzieren und die Fischknabberlis bei leicht geöffneter Ofentür drei Stunden trocknen. Über Nacht abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß aufbewahren.
Haltbarkeit: etwa sechs Monate

Ich muß jetzt nach Hause, Frauchen macht gleich mein Essen fertig.
Ach. Meiner heißt auch so. Komischer Name für einen Dosenöffner...
Archie

Forellenfreakadelle

- 200 g Forellenfilet
- 3 EL Semmelbrösel
- 2 EL gehackte frische Petersilie
- 1 verquirltes Ei
  von einem glücklichen Huhn

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluftherd: 175 °C ohne Vorheizen) und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Forellenfilet pürieren und sorgsam mit den übrigen Zutaten verkneten. Aus der Masse walnussgroße Frikadellen formen und auf das Backblech legen. Rund 20 bis 30 Minuten backen. Die Forellenpflanzerl auf einem Rost abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Verfüttern bitte auf Raumtemperatur bringen!
Haltbarkeit: etwa drei Tage

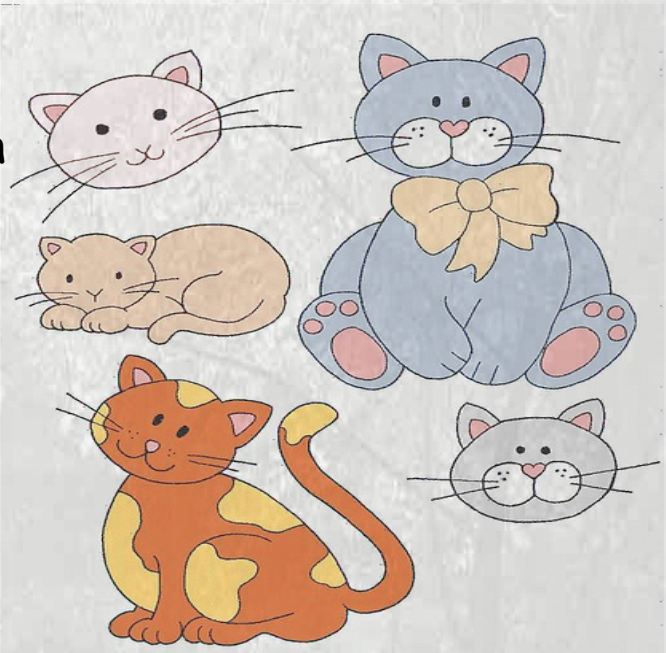
Geflügelchips

- 1 kg Geflügelfilet

Den Backofen auf 160 °C vorheizen (Heißluftherd: 150 °C ohne Vorheizen) und vier Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Geflügelfilet für zwei Stunden ins Gefrierfach geben. Wenn es fast durchgefroren ist, herausnehmen, in hauchdünne Scheiben schneiden und auf den Backblechen verteilen. Zuerst bei 160 °C bzw. 150 °C (Umluft) 20 Minuten backen, dann bei 100 °C zwei Stunden trocknen. Anschließend den Ofen ausschalten und die Geflügelchips bei leicht geöffneter Ofentür über Nacht abkühlen lassen. In einem luftdicht verschlossenen Gefäß aufbewahren. Haltbarkeit: etwa sechs Wochen

Hackfleischherzerl

- 100 g gegartes Gehacktes nach Wahl
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 1 verquirltes Eigelb
  von einem glücklichen Huhn
- 2 EL geriebener Parmesan
- 1 EL Maiskeimöl
- Mehl zum Ausrollen



Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluftherd: 175 °C ohne Vorheizen) und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten rasch zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Abgedeckt mindestens eine Stunde kaltstellen. Dann auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa einen halben Finger dick ausrollen. Mit einem Ausstecher kleine Herzen ausstechen und auf das Backblech legen. Rund 15 Minuten goldbraun backen. Die Hackfleischherzerl auf einem Rost abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Verfüttern bitte auf Raumtemperatur bringen!
Haltbarkeit: etwa zwei Wochen

Hüttenkäseplätzchen

- 400 g Reismehl
- 200 g Hüttenkäse
- 125 ml Mineralwasser ohne Kohlensäure
- 100 g Gehacktes vom Rind
- 100 g geraspelte Karotten
- 5 EL gehackte frische Petersilie
- 1 EL Maiskeimöl
- Mehl zum Ausrollen

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluftherd: 175 °C ohne Vorheizen) und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten zu einer geschmeidigen Teigkugel verarbeiten und abgedeckt mindestens 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa einen halben Finger dick ausrollen. Mit Ihren Lieblingsformen kleine Plätzchen ausstechen und auf die Backbleche legen. Rund 20 Minuten goldbraun backen, dann die Hitze auf 70 Grad reduzieren und die Hüttenkäseplätzchen bei leicht geöffneter Ofentür 30 Minuten trocknen lassen. Nach dem Abkühlen in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Verfüttern bitte auf Raumtemperatur bringen!
Haltbarkeit: etwa zwei Wochen.

NA, ICH HOFFE DOCH, ER PRÜFT NUR DIE WINDRICHTUNG!

Ingwerbissen

- 375 g gekochtes Truthahnfilet
- 1 verquirltes Ei von einem glücklichen Huhn
- 3 EL Gemüsebrühe
- 250 g Maismehl
- 125 g Weizenvollkornmehl
- 1 EL gehackte frische Katzenminze (Nepeta fassenii)
- 1 Prise gemahlenen Ingwer
- Mehl zum Ausrollen

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluftherd: 175 °C ohne Vorheizen) und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Truthahnfilet zusammen mit dem Ei und der Gemüsebrühe pürieren. Das Maismehl, das Weizenvollkornmehl, die Katzenminze und den Ingwer hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt mindestens zwei Stunden kaltstellen. Dann auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa einen halben Finger dick ausrollen. Mit kleinen Ausstechformen Figuren ausstechen und auf die Backbleche legen. Rund 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Die Ingwerbissen auf einem Rost abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Verfüttern bitte auf Raumtemperatur bringen! Haltbarkeit: etwa zwei Wochen.

Jausenbälle

- 425 g Dosenthunfisch in Öl
- 55 g gekochtes Heringsfilet
- 2 gekochte Babykarotten
- 1 verquirltes Ei von einem glücklichen Huhn
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 EL geriebener Käse nach Wahl
- 2 EL Hefeflocken
- 2 EL gehackte frische Katzenminze (Nepeta fassenii)

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluftherd: 175 °C ohne Vorheizen) und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Fisch pürieren, die übrigen Zutaten hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Katzenmaulgerechte »Bälle« formen und auf die Backbleche setzen. Rund 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Die Jausenbälle auf einem Rost abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

Vor dem Verfüttern bitte auf Raumtemperatur bringen!

Haltbarkeit: etwa zwei Wochen.

Käseknusperlis

- 200 g Hüttenkäse
- 100 g geriebener Parmesan
- 50 g Reismehl
- 50 g Weizenkeime
- 1 verquirltes Ei
  von einem glücklichen Huhn

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluftherd: 175 °C ohne Vorheizen) und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Daraus mit einem Teelöffel kleine Häufchen abstechen, zu Kugeln formen und auf die Backbleche legen. Sanft mit einer Gabel flach drücken. Rund sechs bis acht Minuten backen. Die Käseknusperlis auf einem Rost abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

Vor dem Verfüttern bitte auf Raumtemperatur bringen!

Haltbarkeit: etwa zwei Wochen.

WIESO HÄNGT IHRE TAFEL EIGENTLICH NICHT AN DER WAND WIE BEI ALLEN ANDEREN?
STEIN

Kaninchenzweierlei

- 250 g Kaninchenlunge
- 250 g Kaninchenherz

Den Backofen auf 160 °C vorheizen (Heißluftherd: 150 °C ohne Vorheizen) und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Kaninchenninnereien in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden und auf den Blechen verteilen.

Rund 60 Minuten backen. Die Temperatur auf 100 °C reduzieren und das Kaninchenzweierlei bei leicht geöffneter Ofentür zwei Stunden trocknen. Über Nacht abkühlen lassen und das Kaninchenzweierlei in einem luftdicht verschlossenen Gefäß aufbewahren. Haltbarkeit: etwa zwölf Monate..

Lachs-Kartoffel-Kugeln

- 175 g Dosenlachs (ungesalzen!)
- 100 g Kartoffelmehl
- 1 verquirltes Ei
  von einem glücklichen Huhn

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluftherd: 175 °C ohne Vorheizen) und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Lachs abtropfen lassen, pürieren und rasch mit den übrigen Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Dann zu katzenmaulgerechten Kugeln formen und auf die Backbleche legen. Rund 15 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und die Lachs-Kartoffel-Kugeln bei leicht geöffneter Ofentür abkühlen lassen. In einem luftdicht verschlossenen Gefäß aufbewahren. Haltbarkeit: etwa zwei Wochen.

Leberlust

- 500 g Hühnerleber
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 1 Ei von einem glücklichen Huhn
- 1 EL getrocknete Petersilie

Den Backofen auf 220 °C vorheizen (Heißluftherd: 200 °C ohne Vorheizen) und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten in der Küchenmaschine oder mit einem Rührstab pürieren. Die Masse auf das vorbereitete Backblech streichen und rund 15 bis 20 Minuten backen. Die Leberlust nach dem Abkühlen in katzengerechte Stücke brechen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

Vor dem Verfüttern bitte
auf Raumtemperatur bringen!

Haltbarkeit: etwa zwei Wochen.

BESUCH FÜR DICH, WLADIMIR.
DIE FEMEN VON NEBENAN
WOLLEN MIT DIR SPIELEN.
MEOW
MEOW

Lammfinger

- 1 verquirltes Ei
  von einem glücklichen Huhn
- 1 EL Haferflocken
- 80 g Gehacktes vom Lamm
- 1 kleine gegarte, gewürfelte Karotte
- 1 EL gehackte frische Petersilie
- 1 EL kalt gepresstes Olivenöl

Die Haferflocken unter das verquirlte Ei rühren und zehn Minuten quellen lassen. Das Lamm, die Karottenwürfel und die Petersilie zur Ei-Haferflocken-Mischung geben und alles gut verkneten. Aus der Masse kleine »Finger« formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lammfinger darin bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Verfüttern bitte auf Raumtemperatur bringen! Haltbarkeit: etwa drei Tage.

Leberkugeln

- 300 g Hühnerleber
- 85 g Weizenvollkornmehl
- 30 g Maismehl
- Maismehl zum Bestäuben

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluftherd: 175 °C ohne Vorheizen) und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hühnerleber in der Küchenmaschine oder mit einem Rührstab pürieren und Weizenvollkornmehl und Maismehl unter kneten Aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen, in Maismehl wälzen und auf das Backblech setzen. Rund 20 bis 25 Minuten backen. Die Leberkugeln auf einem Rost abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.
Vor dem Verfüttern bitte auf Raumtemperatur bringen! Haltbarkeit: etwa eine Woche..

Lunge

- 1 kg Lunge (z. B. vom Schaf oder Rind)

Die Lunge für zwei Stunden ins Gefrierfach geben. Wenn sie fast durchgefroren ist, herausnehmen, in katzenmaulgerechte Stücke schneiden und nach Gebrauchsanweisung im Dörrautomaten trocknen. Die Lunge nach dem Abkühlen in einem frischen Leinensäckchen aufbewahren. Haltbarkeit: etwa sechs bis acht Wochen.

Makrelenküsschen

- 120 bis 150 g Dosenmakrelen im eigenen Saft und/oder in Pflanzenöl
- 50 g Haferflocken
- 50 g Weizenkeime
- 1 verquirltes Ei
- 1 TL Hefeflocken

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluftherd: 175 °C ohne Vorheizen) und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Kleine »Küsschen« auf die Backbleche setzen und rund acht bis zehn Minuten goldbraun backen. Die Makrelenküsschen auf einem Rost abkühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.
Vor dem Verfüttern bitte
auf Raumtemperatur bringen!
Haltbarkeit: etwa zwei Wochen.

UNSERE KATZE...
UNSERE KATZE...
MEIN PERSONAL...
© UH STEIN RAHMENLOS ®
STEIN

Münchner Sprotten

- 1 kg frische junge Sprotten (Sprattus sprattus)

Den Backofen auf 100 °C vorheizen (Heißluftherd: 100 °C ohne Vorheizen) und vier Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Sprotten auf den Blechen verteilen und bei leicht geöffneter Ofentür mindestens drei bis vier Stunden trocknen lassen. Die Fische enthalten sehr viel Wasser, daher kann der Trocknungsvorgang bei größeren Exemplaren bis zu acht Stunden dauern. Wer einen Dörrautomaten besitzt, kann die Fische auch darin trocknen; dann bitte die jeweilige Gebrauchsanweisung beachten.

Die Münchner Sprotten nach dem Abkühlen in einem frischen Leinensäckchen aufbewahren.

Haltbarkeit: etwa sechs bis acht Wochen..

Pansenschmaus

- 1 kg Pansen (z. B. vom Schaf oder Rind)

Den Pansen für zwei Stunden ins Gefrierfach geben. Wenn er fast durchgefroren ist, herausnehmen, in katzenmaulgerechte Stücke schneiden und nach Gebrauchsanweisung im Dörrautomaten trocknen. Den Pansenschmaus nach dem Abkühlen in einem frischen Leinensäckchen aufbewahren. Haltbarkeit: etwa acht Wochen.

Pastetenplätzchen

- 250 g Weizenvollkornmehl
- 200 g Geflügelleberpastete
- 150 g Dinkelmehl
- 2 verquirlte Eier
- 3 EL Naturjoghurt (1,5% Fett)
- 1 EL Maiskeimöl
- Mehl zum Ausrollen

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluftherd: 175 °C ohne Vorheizen) und zwei Backbleche mit Backpapierauslegen. Alle Zutaten zu einer geschmeidigen Teigkugel verarbeiten und abgedeckt mindestens 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa einen halben Finger dick ausrollen. Mit Ihren Lieblingsformen kleine Plätzchen ausstechen und auf die Backbleche legen. Rund 20 Minuten goldbraun backen, dann den Ofen ausschalten und die Pasetenplätzchen bei leicht geöffneter Ofentür 30 Minuten trocknen. Nach dem Abkühlen in einem luftdicht verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.
Vor dem Verfüttern bitte auf Raumtemperatur bringen! Haltbarkeit: etwa zwei Wochen.

AUCH KATZEN SPIELEN GERN...

Ende